

Муниципальное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 17
городского округа Шуя Ивановской области

Приказ № 15/03-01

от 19 марта 2021 года по основной школе № 17

**«Об утверждении и введении в действие Положения
об организации питания обучающихся в МОУ ООШ №17»**

С целью приведения в соответствие Положения об организации питания обучающихся в МОУ ООШ №17 с нормами федерального законодательства, на основании ПРОТЕСТА Шуйской межрайонной прокуратуры на Положение об организации питания обучающихся в МОУ ООШ №17, утвержденное приказом от 31.08.2019 №135Б,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Признать утратившим силу Положение об организации питания обучающихся в МОУ ООШ №17, утвержденное приказом от 31.08.2019 №135Б;
2. Утвердить и ввести в действие Положение об организации питания обучающихся в МОУ ООШ №17 в новой редакции (Приложение 1).

Директор МОУ ООШ №17



И.А. Ярлыкова

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 17
городского округа Шуя Ивановской области**

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МОУ ООШ №17
И.А. Ярлыкова
Приказ от «19» 03 2021 г. № 15

**Положение
об организации питания обучающихся в МОУ ООШ №17**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Поставка горячего питания осуществляется на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.7. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания. Горячее питание поставляется в школу в готовом виде. В Школе осуществляется подогрев пищи.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Обязанности Организатора питания и Школы

3.1. К обслуживанию питанием обучающихся, поставке готовой продукции для организации горячего питания в общеобразовательной организации допускаются предприятия различных организационно-правовых форм или победители конкурсных процедур (далее - Организатор питания).

3.2. Обязанности Организатора питания:

3.2.1. Использовать помещения пищеблока (столовая, производственные помещения и т.п.), оснащенные соответствующим необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием исключительно для организации горячего питания обучающихся.

3.2.2. Эксплуатировать переданное технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования. В случае поломки оборудования по вине работников Организатора питания — произвести его ремонт за свой счет.

3.2.3. Поддерживать холодильное, технологическое и другое оборудование в надлежащем состоянии, производить текущий ремонт (не требующий замены основных узлов, механизмов и агрегатов оборудования) и нести необходимые расходы, связанные с содержанием данного оборудования.

3.2.4. Соблюдать в используемых помещениях действующие санитарно - технические нормы и обеспечивать противопожарную безопасность.

3.2.5. Не производить продажу, безвозмездную передачу другим лицам холодильного, технологического и другого оборудования пищеблока, не использовать в виде вклада в уставный фонд, не производить других действий, могущих повлечь за собой его отчуждение.

3.2.6. Обеспечивать детей на протяжении дня рациональным и разнообразным питанием, основу которого должна составлять организация профилактического (щадящего) питания с предусмотренной специальной кулинарно-технологической обработкой продуктов и в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

3.2.7. Использовать при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий пищевые продукты, отвечающие требованиям санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи», со строгим соблюдением их сроков годности и условий хранения. Продукты детского питания должны быть предназначены для питания детей школьного возраста и отвечать физиологическим потребностям детского организма.

Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.2.8. Осуществлять приготовление блюд на территории Организатора и ежедневно поставлять готовую продукцию в образовательное учреждение. Осуществлять реализацию приготовленных блюд в строго определенных санитарными правилами сроки. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Поддерживать требуемую температуру при раздаче всех блюд. Применять мерный инвентарь для отпуса жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов.

3.2.9. Питание детей осуществлять в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в школе, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором школы.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с санитарными правилами и нормами.

Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

объем блюд для каждой возрастной группы;

нормы физиологических потребностей;

нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

выход готовых блюд;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии

соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.2.10. Доводить до сведения участников образовательных отношений информацию о предлагаемом перечне блюд, изделий, напитков, с указанием цены, сведений о весе порции готовых блюд и другую необходимую информацию.

3.2.11. Обеспечить строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Все предлагаемые блюда должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

3.2.12. За счет собственных средств нанимать персонал и выплачивать заработную плату. Осуществлять допуск к работе только лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, прошедших вакцинацию, установленным законодательством Российской Федерации. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

Обеспечивать своевременное и обязательное прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

3.2.13. Обеспечить пищеблок и обеденный зал кухонной посудой и кухонным инвентарем, чистящими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке .

3.2.14. Обеспечивать выполнение требований, предусмотренных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды. Осуществлять уборку пищеблока, обеспечить содержание предоставленных помещений с соблюдением установленных правил и требований санитарии, охраны труда и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию оборудования, осуществлять стирку специальной санитарной одежды для персонала.

3.2.15. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с СанПиН.

3.2.16. Обеспечивать работников Организатора питания всей требуемой нормативной документацией, а также необходимыми нормативными и справочными документами (государственные стандарты, санитарные правила и нормативы, технологические нормативы, установленные противопожарные правила, правила охраны труда, методические указания по организации рационального питания учащихся в образовательных учреждениях, рецептуры или технико-технологические карты и т.п.).

Разрабатывать инструкции для работников кухни, проводить инструктажи работников кухни по охране труда, организовать обучение и проверку знаний работников, выполнение иных мероприятий по охране труда в соответствии с Трудовым Кодексом РФ, иными нормативными и правовыми документами.

3.2.17. Предоставлять за счет своих средств транспорт для доставки готовой продукции для обеспечения питания. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.

Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.2.18. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Школы либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Организатором питания вышеперечисленных обязанностей.

3.2.19. Незамедлительно приостановить производство и реализацию продукции, если установлено, что она может причинить вред жизни, здоровью учащихся, персонала Школы.

3.3. Школа создает необходимые условия для работы Организатора питания, осуществляет контроль за их деятельностью в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся:

- безвозмездно предоставляет Организатору питания соответствующие производственные и складские помещения, технологическое, холодильное и иное оборудование для приготовления и отпуска пищи в соответствии с законодательством;

- обеспечивает пищеблок и обеденный зал столовой посудой и приборами;

- обеспечивает доступ работников Организатора питания в помещение столовой;

- обеспечивает Организатору питания возможность безвозмездного пользования электроэнергией, горячей и холодной водой, водоотведением, теплоснабжением для приготовления и отпуска пищи;

- обеспечивает пищеблок бесперебойной электрической энергией, водоснабжением, водоотведением и отоплением;

- по мере необходимости обеспечивает текущий и капитальный ремонт систем водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции, отопления помещений пищеблока, пожарно-охранной сигнализации и сантехнического оборудования;

- осуществляет капитальный ремонт технологического, холодильного и иного оборудования.

При необходимости обеспечивает замену основных узлов, механизмов и агрегатов оборудования;

- утверждает по согласованию с Организатором питания режим работы столовой по дням и часам, обеспечивающий нормальную продолжительность приема пищи обучающимися;

- обеспечивает контроль за соблюдением согласованного с Организатором питания утвержденного режима работы столовой, создает необходимые условия для соблюдения личной гигиены обучающихся во время посещения столовой.

3.3.1.. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.3.2.. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

3.3..3 Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.3.4.. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.3.5. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

3.3.6.. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

4.. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

4.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

4.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти, субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

4.4. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.5. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

4.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции.

4.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования: питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6- 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.9. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов

допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

4.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использование запрещенных пищевых продуктов;

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками

недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

4.13. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

4.14. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

5. Порядок организации дополнительного питания школьников

5.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях,

предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

своевременно вносить плату за питание ребенка;

своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Информационно-просветительская работа и организации контроля качества питания

7.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания: организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий; оформляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока; организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

7.2 Образовательная организация организует контроль качества питания.

7.2.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательной организации (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания учащихся.

7.2.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания учащихся;
- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания учащихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в общеобразовательной организации;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательной организации.

7.2.3. Организация контроля качества питания учащихся в общеобразовательной организации осуществляется на следующих уровнях:

школьный контроль качества питания учащихся;

муниципальный контроль качества питания учащихся;

общественный контроль качества питания учащихся.

7.2.4. Контроль качества питания в общеобразовательной организации осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей и локальных актов общеобразовательной организации.

7.2.5. Для организации контроля качества питания в общеобразовательной организации назначается ответственное должностное лицо.

7.2.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания (при соблюдении эпидемиологических правил в период режима повышенной готовности) целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

7.2.7. Для организации обратной связи с родителями учащихся необходимо организовать работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на школьном и муниципальном уровне.

7.2.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневном меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайтах образовательных организаций.

7.2.9. Результатом контроля качества питания в общеобразовательной организации является анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

7.2.10. Вопросы организации питания учащихся в общеобразовательной организации регламентируются локальными актами учреждения.

7.3. Организационные формы контроля качества питания

7.3.1. Школьный контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню, составленные на основе рекомендованных органами Роспотребнадзора 10-дневных меню;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательной организации с персоналом школьной столовой и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

7.3.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- организацию ежедневных выборочных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями;
- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания (при наличии), учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных организаций необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;
- мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных организациях (заведующий производством, повар);
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательной организации;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

7.3.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях, инициированных как самими образовательными организациями с участием родительской общественности, так и общественными организациями;

- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных организациях (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

7.4 Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов,
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов;
- контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта);
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения;
- контроль приема пищи учащимися образовательной организации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

7.5.. Результаты контроля качества питания

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) в отдел образований Администрации городского округа Шуя для принятия соответствующих решений.

По результатам планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы (распоряжения), утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

8. Лицо, ответственное за организацию питания:

координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
формирует списки обучающихся для предоставления питания;
предоставляет указанные списки директору для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания; вносит предложения по улучшению питания.

9. Классные руководители общеобразовательной организации:

ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании,
систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

10. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

11. Документация

11.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
договоры на поставку продуктов питания;
основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Журнал учета посещаемости детей;

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, вводится в действие приказом директора общеобразовательной организации.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Анкета для обучающихся
«Школьное питание глазами детей»
Уважаемый школьник!

В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся общеобразовательных организаций по вопросам школьного питания.

Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!

1 В каком классе ты учишься?

- 1- 4 класс
- 5 - 7 класс
- 8 - 11 класс

2

Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?

- ежедневно
- 2 - 3 раза в неделю
- очень редко

3

Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?

- ежедневно
- 2 - 3 раза в неделю
- очень редко
- не обедаю в школьной столовой

почему? (напиши) _____

4 Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?

- в буфете школьной столовой
- в классе (беру с собой из дома)
- по дороге в школу или домой
- не ем все то время, пока нахожусь в школе
- свой вариант ответа _____

5 Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?

- да, всегда
- да, иногда
- не завтракаю дома
- свой вариант ответа _____

6

Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?

- да, беру всегда (напиши что) _____
- да, иногда (напиши что) _____
- ничего не беру

- свой вариант ответа _____

7 Если ты не питаешься в школе, то почему?

- мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная
- мне не нравится еда в школе, потому что она холодная
- я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает
- свой вариант ответа

(напиши, пожалуйста, причину) _____

8 Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?

- не покупаю
- покупаю ежедневно
- покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю
- свой вариант ответа _____

9 Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?

- булочки • пиццу • пирожки • шоколад • конфеты
- печенье • чипсы • газированную воду
- свой вариант ответа _____

- ничего не покупаю в школьном буфете

10 Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?

- чтобы пищу подавали горячей
- чтобы давали фрукты
- чтобы раздача пищи была в перчатках
- чтобы порции были больше
- чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?)

напиши _____

- чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения)

- ничего, все устраивает

II. Муниципальный, общественный и родительский контроль
за период _____ 2021 года

Общее количество школ	Количество школ, в которых осуществлен контроль			Школы, в которых выявлены нарушения	Выявленные нарушения по результатам контроля	Принятые меры к устранению нарушений	Число поступивших обращений по организации горячего питания													
	муниципальный	общественный	родительский				Наименование школы и организатора питания	Наименование организатора питания	не представлено меню на официальном сайте школы	Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного	Нарушения маркировки поступающих пищевых продуктов	Хранение продуктов с истекшим сроком годности	Несоответствие фактического меню согласованному с Роспотребнадзором	Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника	Несоответствие калорийности готового блюда	Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьников	Формальная работа бракеражной комиссии	Всего	Имеющих положительную оценку	Имеющих критические замечания из ОНФ

Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценке качества питания на уровне школы, муниципального образования

	Основные вопросы, подлежащие контролю	Примеры
1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов		
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты: 1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	товарная накладная, в которой указано наименование продукции, его характеристики, производитель, поставщик и пр.
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации и др.
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	этикетка, листок-вкладыш, по которым можно идентифицировать продукцию
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	
2. Приготовление блюд на пищеблоке школы и в комбинатах школьного питания		
2.1.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	Если питание осуществляет непосредственно школа, то меню утверждает директор, если иная организация, то руководитель данной организации при обязательном согласовании с директором школы.
2.2.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	
2.3.	Сравнение фактического веса блюда норме выхода блюда, указанного в меню, путем взвешивания отдельных порций готового блюда (выборочно 3 порции) или путем деления общей массы готового блюда (за вычетом тары) на количество выписанных порций.	
2.4.	Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки пищевых продуктам и перечня необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.	Оценивается не только наличие самого продукта, но и его характеристики (например, жирность молока, сортность мяса, урожай для овощей и пр.)
3. Выдача готовых блюд		

3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	Оценка может производиться с помощью специального термометра, а также при снятии пробы бракеражной комиссией и опросе школьников.
3.2.	Организация работы бракеражной комиссии оценивается по следующим моментам: наличие положения о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе, заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	